
100 лучших рецептов
ВОСТОЧНЫЕ
СЛАДОСТИ
АЙРИС ПРЕСС
Восточные сладости (м100ЛР)
код
2218779
9 785811 237197
номер
623144
цена
34.00
тбк
11-443

Ирина Федотова



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

АЙРИС ПРЕСС
МОСКВА 2009

УДК 641.852
ББК 36.992
Ф34

Серийное оформление *А. М. Драгового*

Федотова, И. Н.

Ф34 Восточные сладости / Ирина Федотова. — М.: Айрис-пресс, 2009. — 64 с. — (100 лучших рецептов).

ISBN 978-5-8112-3719-7

В книгу вошли рецепты сладостей, которые принято готовить в странах Ближнего и Среднего Востока (Средняя Азия, Закавказье, Иран, Турция). Главный принцип их подбора — доступность ингредиентов и возможность приготовления в домашних условиях. Это такие блюда, как пахлава, хворост, восточное печенье, сладкие пироги, рулеты, торты, пирожные. Своеобразный вкус восточным сладостям придают пряности, употребляемые в различных пропорциях, а также использование засахаренных фруктов, изюма, кураги, мака, меда. Королем ингредиентов является орех.

ББК 36.992
УДК 641.852

ISBN 978-5-8112-3719-7

ПРЕДИСЛОВИЕ

Понятие «восточные сладости» включает большое количество весьма разнородных кондитерских изделий, рецепты которых пришли из стран Ближнего и Среднего Востока (Средняя Азия, Закавказье, Иран, Турция).

Данная книга познакомит вас с технологией изготовления замечательных лакомств, многие из которых давно полюбились людям разных национальностей. В сборнике небольшого объема невозможно изложить все рецепты восточных сладостей, их более 170 видов. Приготовление некоторых из них затруднено в домашних условиях, так как требует специального оборудования или определенных навыков, поэтому автор при выборе рецептов руководствовался доступностью ингредиентов, входящих в состав сладостей, и возможностью воспроизведения технологии в домашних условиях.

Своеобразный вкус восточным сладостям придают пряности, употребляемые в различных пропорциях и сочетаниях, а также широкое использование засахаренных фруктов (цукатов), изюма, кураги, мака. Королем ингредиентов в восточных сладостях является орех. Многие изделия после выпечки пропитывают медом или сиропом на его основе, а также глазируют поверхность помадой с добавлением натуральных соков или фруктовых эссенций. Мед часто вводят в состав теста, нередко встречается сочетание пресной основы с приторно-сладкой начинкой.

Особая глава посвящена халве. Мы привыкли это лакомство покупать в магазине, где обычно предлагают 2–3 ее вида, изготовленные промышленным способом, и есть в качестве десерта. В странах Ближнего и Среднего Востока халву готовят часто в домашних условиях из самых разных продуктов, нередко подают на завтрак, при этом консистенция ее может быть как твердой, так и жидкой. В книге приведены рецепты халвы, которую вы не купите в магазине, но можете изготовить самостоятельно и приятно удивить и порадовать своих домочадцев.

Рекомендации по обработке орехов

Миндаль, грецкий орех, кунжут, фундук, арахис и фисташки — любимая добавка восточных кондитеров. Орехи чаще используются в дробленом виде, некоторые из них перед употреблением требуют специальной обработки, например миндаль и фисташки. Чтобы удалить оболочку миндаля, его следует на одну минуту опустить в кипящую воду, после чего воду слить и при помощи

полотенца перетирающими движениями снять оболочку. Во избежание потемнения ядра нужно немедленно промыть его водой и высушить на противне в духовке при температуре 50–70 °С. Не следует добавлять в кондитерские изделия горький миндаль, т. к. он содержит ядовитые вещества.

С фисташек снимают твердую скорлупу при помощи перочинного ножа, а сухая оболочка снимается так же, как и у миндаля, только в воду его можно не опускать, а поместив в дуршлаг, ошпарить кипятком и немедленно высушить ядро при помощи полотенца, иначе портится вкус ореха.

Фундук перед употреблением очищают от твердой скорлупы, ставят на несколько минут в духовку, чтобы оболочка отслоилась, затем трут между ладонями, в результате чего оболочка полностью отделится. Ядро фундука в поджаренном виде вкуснее, чем в сыром.

Технология приготовления сиропа

Сиропные пропитки для разных видов кондитерских изделий варят различной плотности. Для того чтобы определить плотность сахарного сиропа, можно пользоваться следующей таблицей.

Определить плотность сиропа по первой пробе можно по клейкости капли, взятой между большим и указательным пальцами. Для получения сиропа такой плотности необходимо растворить определенное количество сахара в равном ему объеме кипяченой воды, затем массу нагреть, но не доводить до кипения (ограничиться только полным растворением сахара).

Плотность сиропа по второй и третьей пробе определяют следующим образом. Взять ложечкой из кастрюли немного горячего сиропа и налить его на холодную тарелку. Затем донышком ложки слегка нажать на поверхность сиропа и сразу поднять ложку вверх, при этом потянется тонкая или толстая нитка сиропа.

Различные признаки плотности сиропа	Номер пробы	Содержание в сиропе	
		сахара, %	воды, %
Клейкая капля	1	50	50
Нитка тонкая	2	75	25
Нитка толстая	3	85	15
Шарик мягкий	4	90	10
Шарик твердый	5	95	5
Карамель	6	98	2

Дальнейшее выпаривание воды приведет к увеличению плотности сиропа. Если зачерпнуть ложкой горячий сироп и опустить его в холодную воду, после остывания из него можно скатать мягкий или твердый шарик. Когда в растворе останется минимальное количество воды, скатать шарик не удается. Сахар превратится в карамель и в холодной воде будет ломаться.

В приведенных в книге рецептах даны рекомендации по варке сахарного или медового сиропа с указанием, до какой пробы их варить.

Технология изготовления помады

Восточные кондитерские изделия часто глазируют помадой. Для приготовления помады надо высыпать сахар в кастрюлю, залить горячей водой и перемешать все до полного растворения. Смыть мокрой кисточкой или марлей налипший на внутренние края кастрюли сахар, поставить кастрюлю на сильный огонь и варить сироп, не мешая. Как только сироп начнет закипать, надо снять ложкой образовавшуюся пену, снова смыть брызги с краев кастрюли, накрыть ее плотно крышкой и варить сироп до пробы на мягкий шарик.

Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты (10 капель). При добавлении в сироп большего количества кислоты помада плохо взбивается и не затвердевает на изделиях. Помада с малым количеством кислоты быстро кристаллизуется и дает глазурь без блеска. После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно скорее охладить его. Для этого надо поместить кастрюлю с сиропом в холодную воду или на лед.

Охлажденный сироп взбивают деревянной лопаточкой в течение 10–20 минут, пока он не побелеет и не сверится в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадой. Потом надо размять помаду лопаточкой, подогреть ее до 45–55 °С, все время помешивая, и добавить ароматические вещества.

Если помада окажется густой, надо развести ее небольшим количеством воды, если жидкой — добавить просеянную сахарную пудру. Готовая для глазировки помада по консистенции должна напоминать сметану средней густоты. Если в сахарном сиропе при охлаждении появятся крупинки, образовавшиеся из кристалликов сахара, то такой сироп взбивать не надо, т. к. глазированные изделия получатся не гладкими, а бугристыми. В такой сироп надо добавить воды в 2 раза больше нормы и снова проварить.

Для ароматизации можно добавлять в помаду гранатовый сок, соки из цитрусовых фруктов или ликеры.

ПАХЛАВА

Изысканный вкус пахлавы не оставляет равнодушным никого, кто хоть раз отведал кусочек этого лакомства. Пахлава — это пирог с ореховой начинкой. Различают пахлаву бакинскую, нахичеванскую, шушинскую, сдобную, слоеную, лапшевидную. Отличие каждой — в соотношении ингредиентов, пропорциях между тестом и начинкой, составе сиропной пропитки. Неизменным остается только традиционный внешний вид (пахлава в переводе — ромб). Успех приготовления пахлавы зависит от правильности выполнения нескольких несложных правил, пренебрежения которыми может значительно ухудшить вкус изделия. Хозяйке следует помнить:

1. Пахлава всегда выпекается в невысокой металлической посуде (противень, сковорода, специальная форма), наполняя ее тестом до краев.

2. Пахлаву перед посадкой в печь разрезают на кусочки, чаще всего ромбовидной формы.

3. Во время выпечки делают перерыв для добавления масла.

4. Выпеченную пахлаву заливают сиропом, который изменяет вкус теста. Сироп готовят либо из меда, либо из сахара, либо из медово-сахарной смеси и пряностей.

5. **Для приготовления сиропа из меда** необходимо смешать 500 г меда и 100 мл воды. Смесь уварить на небольшом огне до пробы на тонкую нитку.

6. **Сироп из сахара для пахлавы** надо приготовить следующим образом: прокипятить полстакана воды вместе с лимонной или апельсиновой цедрой (свежей или сухой) в течение 5 мин., иногда используют имбирь (1–2 ч. ложки). Отдельно растворить в воде сахар и нагреть на небольшом огне. После того как будет снята пена, добавить отвар пряностей и сварить сироп до пробы на тонкую нить, после чего охладить его, а затем добавить лимонный или гранатовый сок, в случае их отсутствия — лимонную кислоту.

7. **Медово-сахарную заливку** готовят смешиванием сахара, меда и воды, соблюдая следующие соотношения: на 100 г сахара — 250 г меда и 90 мл воды, на 300 г сахара — 50 г меда и 130 мл воды. Сахар растворить в воде, слегка уварить (не забывая снимать пену) и в прозрачный сироп добавить мед. Всю смесь уварить до пробы на тонкую нить.

ПАХЛАВА-АРИШТА

Для теста: *3 стакана муки, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 г сметаны, 50 г сахара, 1/2 ч. ложки пекарского порошка (или смеси соды и лимонной кислоты), 1/2 ч. ложки соли.*

Для начинки: *350 г любых очищенных орехов, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 4 ч. ложки молотой корицы, 6 зерен кардамона, 2 ст. ложки кондитерской крошки.*

Для сиропа-заливки: *2 стакана сахара, 1 стакан воды, 1 лимон.*

Желток растереть с сахаром добела, добавить масло, растереть все до получения однородной массы. Отдельно взбить белок и соединить его с взбитой сметаной. Затем все жидкие компоненты соединить, добавить соль, пекарский порошок и, добавляя понемногу муку, замесить тесто. Тесто раскатать несколькими пластами толщиной

2–3 мм, дать им слегка обветриться, свернуть рулетом и нарезать из них «лапшу».

Приготовить начинку: в сахарную пудру добавить корицу и размолотый кардамон. Эту смесь равномерно перемешать с толчеными орехами. Орехи предварительно ошпарить, освободить от кожицы, подсушить, а затем истолочь. Грецкие орехи можно истолочь без предварительной обработки. В результате толчения должна получиться либо гладкая масса, либо масса, крупинки которой по размеру соответствуют крупинкам сахарного песка. Гладкую ореховую массу делают тогда, когда орехи в начинке превышают по весу сахар. Правильно приготовленная ореховая масса по вкусу напоминает марципан.

В орехово-сахарную массу добавить 1 яйцо и кондитерскую крошку.

Сырое яйцо подготовить следующим способом: желток растереть с частью сахарной пудры добела, белок взбить в пену, обе части перемешать и внести в сахарно-ореховую смесь. Полученную плотную массу раскатать на мраморной доске или толстом стекле в тонкие блины толщиной 3–5 мм.

Собрать пахлаву-аришту: тонкую сковороду или форму смазать маслом, плотно выложить дно тремя слоями лапши, кладя каждый слой перпендикулярно предыдущему и смазывая каждый маслом. Затем выложить тонкий слой начинки, на него еще один слой лапши, на него — слой начинки и затем три слоя лапши подряд, промазывая каждый слой маслом.

Сверху пахлаву смазать яйцом и разрезать несколькими перекрещивающимися диагональными линиями. Выпечь в горячей духовке.

Пока изделие выпекается, приготовить заливку из сахарного сиропа или меда (рецепт приведен в предисловии).

Через 5–8 мин. выпечки вынуть пахлаву из духовки и линии разреза залить растопленным маслом и вновь поставить пахлаву в духовку на 20 мин., убавив огонь вначале до среднего, а затем до слабого. Готовность пахлавы можно проверить деревянной палочкой: проткнуть поверхность пирога, и если на ней нет частичек теста, то изделие готово.

Готовую пахлавы вынуть из духовки и, не вынимая из формы, углубить линии разреза ножом, залить в них сироп-заливку, а остатками сиропа полить всю поверхность пирога. Дать сиропу впитаться в течение 10 мин. и только после этого вынуть изделие на блюдо, прикрыть салфеткой, дать полностью остыть.

Пахлава-аришта не черствеет неделю-полторы, оставаясь все время свежей.

ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ

Для теста: *3 стакана муки, 100 г сметаны, 1/2 стакана молока, 5 г сухих дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г растопленного маргарина, 1 яйцо, 2 ч. ложки сахара, щепотка куркумы, 1/4 ч. ложки соли.*

Для начинки: *300 г грецких орехов, 300 г сахара, 3 зерна кардамона, 5 г ванилина.*

Для сиропа: *1/4 стакана воды, 100 г меда, щепотка молотого шафрана.*

Для прослойки: *150 г растопленного сливочного масла.*

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить сахар, половину порции муки и замесить опару. Поставить опару в теплое место, как только сверху над ней появится пенистая шапочка, добавить оставшуюся муку, яйцо, соль, куркуму, сметану, масло и маргарин. Замесить крутое тесто. Оставить тесто в теплом месте для брожения на час.

Грецкие орехи прокалить на сковороде, растереть, перемешать с сахаром и растертым кардамоном.

Тесто после расстойки разделить на 3 части и раскатать в 3 пласта одинаковой ширины.

На смазанный маслом противень положить первый пласт так, чтобы края его закрывали края противня. Смазать пласт маслом и разложить начинку, затем положить второй пласт теста, смазать его маслом и разложить начинку, закрыть сверху третьим пластом. Защипить края и поставить на расстойку на 30 мин., после чего смазать сверху желтком и разрезать, не снимая с противня, на ромбовидные кусочки (на каждый кусочек для украшения можно положить половинку очищенного грецкого ореха). Выпекать 10–15 мин. при температуре 180–200 °С.
Места разреза залить ложкой растопленное сливочное масло и выпекать пахлаву еще 25–30 мин.
Места разреза готовой пахлавы залить медовым сиропом.
Для приготовления сиропа мед распустить в горячей воде, добавить шафран и уваривать сироп до пробы тонкой нитки.
После полной пропитки пахлавы извлечь ее из противня и разрезать на кусочки.

ПАХЛАВА СДОБНАЯ

Для теста: *2 стакана муки, 1/4 стакана молока, 4 ст. ложки топленого масла, 10 г дрожжей, 1 яйцо.*
Для начинки: *1 стакан любых орехов, 1 стакан сахара, 3 зерна кардамона.*
Для пропитки: *3 ст. ложки меда.*
Для прослойки: *3 ст. ложки растопленного сливочного масла.*

Развести дрожжи в теплом молоке (или воде), всыпать 1 стакан муки и замесить опару. Поставить опару в теплое место на 2 ч для брожения, а затем добавить остальную муку, яйцо, масло и замесить крутое тесто. Оставить тесто на 1 ч для брожения, затем разделить на 3 равные части и раскатать их в 3 одинаковых пласта толщиной 3–5мм.

Начинку приготовить, как указано в предыдущем рецепте.
Собрать пирог, как указано в предыдущем рецепте, но готовую пахлаву залить по местам разреза разогретым медом.

ПАХЛАВА ШЕКИНСКАЯ

Для теста: *280 г рисовой муки, 1/2 стакана воды.*
Для начинки: *140 г любых орехов, кинза (кориандр), кардамон, шафран.*
Для сиропа: *2 стакана сахара, 1/2 стакана воды.*

Из воды и муки замесить жидкое тесто. Тесто поместить в воронку с двумя отверстиями и вылить на горячий противень в виде сетки, эта сеткообразная основа называется «ришта». Затем ее выпечь в горячей духовке. Таких ришт необходимо выпечь 13 штук.
Для начинки орехи измельчить, добавить растертые кардамон, шафран и кинзу.
Смазать маслом круглый медный поднос и положить 8 слоев ришты, на них разложить начинку, а сверху еще 5 слоев ришты и придать пахлаве круглый вид. Сверху украсить шафраном в форме квадрата. Испечь пахлаву в горячей духовке (в оригинальном национальном рецепте рекомендуется выпекать над раскаленными углями в течение 15–20 мин., переворачивая, чтобы пропекалось с обеих сторон).
Приготовить сахарный сироп (рецепт приведен в предисловии). Готовую пахлаву залить горячим сиропом и выдержать 8–10 ч, чтобы изделие пропиталось.



ПЕЧЕНЬЕ

БЕШКИТО (ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ)

3 стакана пшеничной муки, 2 стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 3 ст. ложки картофельного крахмала, 2 ч. ложки растительного масла, цедра 1 апельсина, 1/2 ч. ложки соды.

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, все взбить до получения однородной массы. Добавить крахмал, соду, цедру, все перемешать и всыпать муку. Замесить тесто, оставить его на 20 мин. в теплом месте. Затем раскатать его в пласт толщиной 5 мм. Вырезать формой или стаканом печенье, положить его на смазанный маслом противень и испечь в умеренно нагретой духовке в течение 20 мин.

БЕЙМЕЛ ХАЛЕ

***Для теста:** 4 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 200 г густой сметаны (или любого кисломолочного продукта), 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки соли.*

***Для начинки:** 2 стакана изюма, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 100 г сливочного масла.*

***Для смазки:** 1 яйцо.*

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйца, сахар и соль смешивать до растворения соли и сахара.

Размятое масло или маргарин сбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5–8 мин., постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро, в течение 20–30 сек., замесить тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном смешивании улетучивается, отчего изделие становится плотным, не разрыхленным.

Тесто раскатать в пласт размером 20×30 см, смазать маслом и насыпать на него промытый и смешанный с сахаром и корицей изюм. Пласт свернуть рулетом, смазать яйцом и испечь в течение 20–30 мин. при температуре 200–210 °С. После остывания разрезать рулет на круглые кусочки.

ГУРАБИИ (МЕДОВЫЕ ПРЯНИЧКИ)

3 стакана муки, 250 г сливочного масла, 200 г меда, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, любые орехи.

Размягченное масло смешать с медом, яйцом, мукой и сахаром. Замесить тесто. Из теста слепить маленькие шарики. Каждый шарик сплющить и в середине сделать углубление, куда поместить орех. Разместить печенье на противне и испечь при температуре 220 °С.

ЗЕМЕЛАХ

***Для теста:** 4 стакана муки, 9 ст. ложек сахара, 200 г сливочного масла, 2–3 яйца, 2 ст. ложки цельного молока или 6 ч. ложек сухого молока, 1 ч. ложка без верха соды.*

***Для посыпки:** 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы.*

Масло, сахар, яйца, молоко и соду размешать до однородной массы. Добавить муку и замесить тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной в 5–6 мм и резной скалкой

нанести узор. Затем смазать его яйцом и посыпать смешанным с корицей сахаром. Из пласта вырезать формочкой печенье, уложить его на слегка смазанный маслом противень и испечь в течение 10–12 мин. при температуре 250–270 °С.

КРЕНДЕЛЬКИ С КОРИЦЕЙ

Для теста: 4 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 200 г сметаны, 1 ч. ложка меда, $^1/_2$ ч. ложки соды, $^1/_2$ ч. ложки соли.
Для посыпки: $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ ч. ложки корицы.

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать. Размятое масло сбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5–8 мин., постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, мед, затем муку и быстро замесить тесто. Вынести тесто на холод на 30 мин. Затем раскатать из теста жгуты длиной 8–10 см, из них сформировать мелкие крендельки, посыпать их смешанным с корицей сахаром. Испечь крендельки в течение 12–15 мин. при температуре 220–240 °С до светло-коричневого цвета.

КАДА

Для теста: 1 $^1/_2$ стакана пшеничной муки, 100 г масла, $^1/_2$ стакана воды, $^1/_4$ ч. ложки соли.
Для начинки: 3 ст. ложки муки, 100 г масла, 1 стакан сахара.

На чистую доску просеять муку, собрать ее холмиком, сделать в ней углубление, туда влить воду с солью, быстро замесить тесто и скатать его в шар. Шар раскатать слоем толщиной 1 см, смазать маслом, сложить вчетверо и вынести на холод. Через 10 мин. снова раскатать, сложить

вчетверо и снова вынести на холод, повторить эту процедуру 2–3 раза (маслом тесто смазывается только вначале).

Приготовить начинку: на сковороде поджарить до розоватого цвета муку, добавить масло и все еще раз слегка поджарить. Сняв поджаренную муку с огня, тотчас же всыпать в нее сахар, тщательно перемешать и охладить.

Готовое тесто разрезать пополам. Каждую часть раскатать, придав ей форму круглого или квадратного пласта, положить на каждый пласт начинку, свернуть рулет, закрутить, сверху немного приплюснуть, положить на противень, слегка посыпанный мукой, и испечь при температуре 200–220 °С. После остывания разрезать на кусочки.

КУРАБЬЕ

3 стакана пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 500 г меда, $^1/_3$ стакана молока, 8 гвоздиков гвоздики, 1 ч. ложка молотой лимонной цедры, 3 зерна кардамона, 1 пакетик ванильного сахара.

Масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и все растереть в однородную массу. Эту смесь развести молоком, взбить и, добавив муку, замесить тесто. Тесту дать выстояться 10–15 мин. в холодном месте, затем раскатать его в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье и выпечь его на сухом листе в течение 3–5 мин. на слабом огне в предварительно нагретой духовке.

Готовому печенью дать слегка остыть, теплое изделие посыпать сахарной пудрой.

Курабье можно глазировать сахарной помадой (способ приготовления см. в предисловии).

КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ

Для теста: 4 стакана муки, 400 г сливочного масла, 6 ст. ложек сахарной пудры, 2 яичных белка, ванильный сахар.
Для помады: 1 стакан сахара, 8 ст. ложек воды.

Масло размять, добавить все остальные продукты и вымесить в течение 5–8 мин. Тесто положить в отсадочный кондитерский мешок и выжать на противень через зубчатую трубочку разные фигурки. Выпечь печенье в течение 10–15 мин. при температуре 200–220 °С.
Готовое охлажденное печенье обрызгать согретой помадой (технология приготовления описана в предисловии). Часть печенья можно глазировать шоколадом. В центр печенья можно поместить капельку фруктового джема.

КУРАБЬЕ ТУРЕЦКОЕ

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 600 г сливочного масла, 8 яиц, $^1/_2$ стакана воды, 10 г свежих дрожжей.
Для начинки: 150 г кураги или инжира, 150 г фруктового джема, 100 г кокосовой стружки.

Просеянную муку собрать горкой, сделать в центре углубление, вбить яйца и влить смешанную с дрожжами воду. Тесто замешать от краев к центру, хорошо разминать и в конце замеса ввести в него размягченное масло. Тесто по консистенции должно получиться средним между дрожжевым и песочным. Накрыть тесто тканью и дать ему постоять в течение часа.
Приготовить начинку: курагу измельчить (предварительно не замачивая), смешать с джемом и кокосовой стружкой. Эту смесь поместить в духовку, нагретую до 50 °С, и несколько минут подержать до образования однородной массы.
Готовое тесто раскатать толщиной 5 мм, стаканом вырезать кружки, положить начинку и защипить края в виде полумесяца. Печенью можно придать и форму конверта: для этого раскатанное тесто разрезать на квадраты, положить начинку и сформировать конверт. Испечь печенье при температуре 220 °С.

КЯТА ЕРЕВАНСКАЯ

Для теста: 4 стакана муки, 300 г маргарина или сливочного масла, 1 стакан кефира или др. кисломолочного продукта, 1 ч. ложка соды, ванилин на кончике ножа.
Для начинки: 9 ст. ложек муки, 150 г сливочного или топленого масла, 2 стакана сахара.

Муку порубить с маргарином до мелких крупинок. Соду быстро смешать с кефиром и влить в сливочно-мучную смесь, замесить тесто.
Приготовить начинку как в предыдущем рецепте.
Разделить тесто на 4 части. Каждую часть тонко раскатать (1–1,5 мм). Начинку разложить на половину одной части раскатанного теста и второй половиной закрыть начинку. Вновь положить начинку на половину теста и опять накрыть второй половиной, так повторить 3 раза, т. е. в одной раскатке теста должно быть 3 слоя начинки. Тесто с начинкой сверху смазать яйцом, разрезать на маленькие кусочки и испечь в не жаркой духовке до подрумянивания. Готовое печенье сложить в кастрюлю и накрыть крышкой, чтобы поверхность изделия оставалась мягкой.

МУТАКИ

Для теста: 3–3,5 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 300 г сметаны, 2–3 ст. ложки водки, 2 ст. ложки сахара.
Для начинки: 500 г очищенных грецких орехов, 1,5 стакана сахара, щепотка ванили, 1 стакан сахарной пудры.

Отделить желтки от белков. Желтки смешать со сметаной, добавить сахар, половину нормы размягченного

масла, водку и просеянную муку. Замесить очень мягкое тесто. Слепить из теста 6 булочек, накрыть их полотенцем и дать им выстояться 15–20 мин.

Каждую булочку раскатать в пласт толщиной в тетрадный лист, смазать оставшимся размягченным маслом, завернуть рулеты и поместить их в холодильник на 2 часа.

Приготовить начинку: орехи мелко измельчить, смешать с сахаром, добавить ваниль.

Каждый рулет разрезать пополам. Половинки раскатать круглыми лепешками толщиной 1,5–2 мм. Каждую лепешку разрезать на 8 секторов. На широкую часть каждого сектора положить 1 десертную ложку начинки и закатать рулеты по направлению к узкой части. Края прижать, чтобы начинка не высыпалась. Мутаки испечь на среднем огне в течение 20–25 мин. до слабо-розового цвета. Дать остыть и посыпать сахарной пудрой.

НАЗУК С ШАФРАНОМ ПО-АРМЯНСКИ

***Для теста:** 3 стакана муки, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана молока, 100 г сливочного масла, ванильный сахар на кончике чайной ложки, 3 яйца, 30 г дрожжей, по щепотке шафрана и молотой корицы, $^1/_4$ ч. ложки соли.*
***Для смазывания:** 1 яйцо.*

Приготовить опарное тесто: в теплой воде растворить дрожжи и половину нормы муки. Оставить бродить в теплом месте (температура 28–30 °С) в течение 3–3,5 ч. Как только опара начнет оседать, замесить тесто: в опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, приправы), постепенно всыпать оставшуюся муку и замесить тесто в течение 5–8 мин. до получения однородной массы. В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны.

Затем накрыть кастрюлю с тестом крышкой и поставить ее в теплое место для дальнейшего брожения.

Когда тесто максимально поднимется (примерно через 1–2 ч), обмять его и выложить на посыпанный мукой стол.

Из теста сформировать небольшие булочки, раскатать их в круглые или овальные лепешки толщиной 1 см. Края защипить зубчиками, положить булочки на смазанный маслом противень. Смазать желтком, проколоть в нескольких местах вилкой и после расстойки испечь в течение 20–25 мин. при температуре 200–230 °С.

ПЕЧЕНЬЕ ВОСТОЧНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

3 стакана муки, 3 яйца, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, $^1/_2$ ч. ложки соды.

Яйца добела растереть с сахаром, добавить масло, соду, ванильный сахар, муку и замесить крутое тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать формой или стаканом печенье и испечь его в умеренно нагретой духовке в течение 15 мин.

ПЕЧЕНЬЕ ВОСТОЧНОЕ ОРЕХОВО-ФРУКТОВОЕ

1 $^1/_3$ стакана муки, 2 яйца, 200 г сахара, ядра любых орехов, изюм, курага, сода на кончике ч. ложки.

Яйца растереть с сахаром добела. Добавить просеянную муку, перемешанную с содой, замесить тесто. Курагу, изюм мелко нарезать, орехи порубить и все добавить в тесто. Раскатать тесто, вырезать любой формы печенье и положить на покрытый промасленной бумагой противень. Испечь печенье при температуре 180–200 °С в течение 20–25 мин.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕРСИКОВОЕ

2 кг муки, 2 1/2 стакана сахара, 500 г сливочного масла, 3 яйца, 3 стакана персикового джема или конфитюра, 500 г сметаны.

Масло растереть с сахаром и яйцами, добавить сметану, всыпать муку и замесить тесто. Охладить тесто в холодильнике в течение 30 мин. Затем сформировать из него маленькие шарики, поместить их на смазанный маслом противень и выпечь в течение 10 мин. при температуре 220 °С. Печенье смазать джемом и посыпать сахаром.

ПРЯНИКИ ПЕРСИДСКИЕ

1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка меда, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 ч. ложки молотого кардамона.

Растереть яйца сахаром, добавить кардамон и ванильный сахар, всыпать муку и тщательно все перемешать. На смазанный маслом противень ложкой выложить вязкие кусочки теста на расстоянии 5 см друг от друга. Испечь пряники при температуре 180 °С в течение 10–15 мин. Готовые пряники слегка охладить и смазать медом.

ПЕЧЕНЬЕ «ШАХРИСЯБСЗ»*

***Для теста:** 4 стакана муки, 500 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 250 г сметаны.*
***Для посыпки:** 2 стакана сахарной пудры.*

Охлажденное масло натереть на крупной терке и, быстро перемешав с мукой, растереть между ладонями до мелких крупинок. В масляно-мучную смесь добавить желтки яиц, влить сметану и быстро замесить тесто. Положить

* *Шахрисябсз* — город в Узбекистане.

его в холодильник на 1 ч. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см, вырезать круглой формой или рюмкой круглое печенье. Испечь его на сухом противне при температуре 220 °С в течение 20 мин. Печенье в теплом виде обвалять в сахарной пудре.

ЧАРЕКИ (ПОЛУМЕСЯЦЫ В САХАРНОЙ ПУДРЕ)

***Для теста:** 4 1/2 стакана муки, 250 г топленого или сливочного масла, 1 1/2 стакана воды, щепотка соли.*
***Для начинки:** 3 стакана молотого миндаля, 1 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. ложки корицы, 2 ч. ложки изюма, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки апельсинового сока.*
***Для сиропа:** 3 1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. ложки меда, 1 стакан апельсинового сока.*
***Для посыпки:** 1 стакан сахарной пудры.*

Просеять муку в миску, сделать в ней углубление, добавить масло и соль. Масло с мукой тщательно растереть между ладонями, добавляя понемногу воду. Замесить мягкое однородное тесто. Слепить маленькие шарики и оставить их на 10 мин.

Приготовить начинку: смешать миндаль с сахаром, корицей, изюмом, апельсиновым и лимонным соком.

Шарики из теста раскатать в тонкие лепешки, на половинки лепешек положить по 1 ст. ложке начинки, вторыми половинками накрыть и защипить края, придав изделиям форму полумесяца. Чареки положить на противень, смазанный маслом. Испечь печенье в предварительно разогретом до температуры 200–250 °С духовом шкафу в течение 10 мин. Готовое печенье выложить на плоское блюдо и оставить на 20 мин. для остывания.

Сварить сироп: смешать в кастрюле сахар, ванильный сахар, апельсиновый сок, мед и воду. Смесь при непрерыв-

ном помешивании нагреть до загустения. Затем снять с огня и остудить до температуры 40–50 °C.

Каждый чарек окунуть в сироп, вынуть и дать стечь жидкости. Затем обвалять в сахарной пудре.

ШАКЕР-ПУРИ

Для теста: *3 1/2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 2 яйца, 1/6 ч. ложки ванилина, 1 пакетик разрыхлителя.*

Для посыпки: *100 г сахарной пудры.*

Масло размять скалкой и затем растереть в течение 5–7 мин. Добавить сахарную пудру и массу продолжать растирать до однородного беловатого состояния еще 10–15 мин. В сахарно-масляную смесь добавить молоко, яйца, ванилин, муку, смешанную с разрыхлителем, и замесить тесто. Тесто вымешать и размять в течение 20–25 мин. Разделить тесто на куски весом по 500–600 г и каждый кусок размять до приобретения светло-желтой окраски. Тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, выемкой вырезать печенье в форме полумесяца. Уложить печенье на сухие противни и испечь при температуре 180–200 °C в течение 10–12 мин. В теплом виде посыпать сахарной пудрой.

ШИРВАНИ-НАН

3 1/2 стакана муки, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 50 г ядер орехов, 150 г изюма, 100 г цукатов, 1 пакетик пекарского порошка, 2 ч. ложки молотой лимонной цедры.

Желтки растереть с сахарной пудрой добела, добавить растертое до пенообразного состояния масло. Размешать все до однородной массы. Добавить 1/2 стакана молока и

массу взбить. Добавить половину муки и замесить жидкое тесто. Цукаты и изюм измельчить, смешать с лимонной цедрой и все всыпать в жидкое тесто. Оставшуюся муку перемешать с пекарским порошком и соединить с жидким тестом. Быстро перемешать тесто и раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать полукруглые печенья, смазать их сверху яйцом и выпечь на противне, слегка посыпанном мукой, при температуре 180 °C в течение 5–7 мин.

ЮГАТЕРТ

Для теста: *1 кг муки, 50 г топленого масла, 1 стакан молока, 6 яиц, 1/2 ч. ложки соды.*

Для смазки: *150 г топленого масла.*

Для пропитки: *300 г меда.*

В посуду просеять муку, собрать ее горкой, сделать воронку и влить слегка взбитые яйца, горячее молоко с растворенной содой, топленое масло и замесить тесто. Дать тесту полежать под кухонным полотенцем в течение 15–20 мин. Затем его размять и раскатать как можно тоньше, смазать маслом, слегка посыпать мукой, сложить конвертом и снова раскатать. Опять смазать маслом, сложить и раскатать. Эту процедуру повторить 6 раз. Сформированное тесто выложить на противень, смазанный маслом, и испечь при температуре 220–250 °C не более 10–15 мин. Готовое изделие разрезать на квадратики, положить на широкое блюдо и залить растопленным горячим медом.

СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

Фритюр — жир (смесь жиров), предназначенный для жарки. Жарение во фритюре предполагает погружение изделия целиком в горячий жир, температура последнего достигает 160–180 °С. Соотношение продукта и жира — 1:4. Чаще всего для фритюра используют растительные масла, — сливочное масло и маргарин для этой цели не пригодны, т. к. они не выдерживают высокой температуры и жир, сгорая, приобретает горький вкус. В глубокой посуде жир нагревают на среднем огне до появления чуть заметного дымка, готовность его к жарению определяют, опуская в него 2–3 капли воды. Если жир нагрет достаточно, то капли на поверхности фритюра испарятся с шипением. Если жир нагрет недостаточно, то капли воды, как более тяжелые, чем жир, опустятся на горячее дно посуды и издадут глухой треск.

При погружении изделий в недостаточно нагретый жир они сильно пропитываются и приобретают неприятный сальный вкус. В перегретом жире поверхность изделия быстро становится бурой, а середина их остается сырой. Следует помнить, что перед погружением изделия во фритюр необходимо излишки муки стряхнуть, т. к. мука обгорает, приобретая черный цвет, и портит жир. В процессе обжарки следует переворачивать изделие деревянной лопаточкой.

Готовый продукт вынуть шумовкой и уложить на сито или салфетки для удаления лишнего жира, только после этого изделие можно глазировать или посыпать сахарной пудрой.

БАУРСОК (ХВОРОСТ)

2 стакана муки, 8 ст. ложек молока, 4 ч. ложки маргарина, 4 ч. ложки сахара, 4 ч. ложки сухих дрожжей, 8 ч. ложек сахарной пудры, 2 ч. ложки соли, 8 ст. ложек жира.

В теплом молоке растворить сахар и развести дрожжи, добавить соль и муку. Замесить тесто, добавить размягченный маргарин и еще раз хорошо тесто размять. Тесту придать форму жгута, нарезать кусочками, сформировать из них шарики и обжарить в жире. Готовые изделия разложить на салфетке или на сите для удаления лишнего жира, после чего посыпать сахарной пудрой.

ПИЛИТА (ПЛЕТЕНКИ) ПО-ТАДЖИКСКИ

Для теста: 2 стакана муки, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 стакана молока или воды.
Для посыпки: 1/2 стакана сахарной пудры.

Приготовить сдобное дрожжевое опарное тесто. Для замеса опары в теплой воде растворить дрожжи и половину нормы муки. Оставить опару бродить в теплом месте (температура 28–30 °С) на 3–3,5 ч. Как только опара начнет оседать, замесить тесто: в опару добавить яйца в смеси с солью, сахар, постепенно всыпать оставшуюся муку и замесить тесто в течение 5–8 мин. до получения однородной массы. В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны. Затем накрыть кастрюлю с тестом крышкой и поставить в теплое место для дальнейшего брожения.
Когда тесто максимально поднимется, примерно через 1–2 ч, его обмять и выложить на посыпанный мукой стол.
Тесто разделить на 20 равных кусочков. Каждый кусочек раскатать в длинный жгутик длиной 60–70 см, затем соединить концы двух жгутиков и переплести между собой,

так сплести по два все жгутики. После расстойки обжарить плетенки в жире, охладить и посыпать сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ «ВОСТОЧНАЯ СТРУЖКА»

Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, $^1/_4$ стакана воды, 1 ст. ложка сахарной пудры, $^1/_2$ ч. ложки соли, жир для фритюра.

Для посыпки: 2 ст. ложки сахарной пудры, $^1/_2$ ч. ложки ванилина.

Влить в кастрюлю воду и яйца, растворить соль и сахарную пудру. Просеять на столе муку, собрать горкой, сделать углубление воронкой, влить в нее раствор и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в тонкую лепешку толщиной 1–2 мм. Нарезать из нее тонкие ленточки в виде домашней лапши, немного подсушить, смахнуть лишнюю муку и небольшими порциями обжарить ленточки в кипящем жире. После жарения положить стружку на сито для стекания лишнего жира, затем обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

ПИШМЕ (ХВОРОСТ)

Для теста: 1 кг муки, $^1/_2$ стакана сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка соли.

Для фритюра: 1 стакан растительного масла.

Из муки, сахара, яиц, воды и соли замесить пресное сдобное тесто и оставить для расстойки на 30–40 мин. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 4–5 мм, нарезать полоски, ромбы, квадраты, различные фигурки и обжарить их в жире. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

ПОЛОСКИ «МЕДОВЫЕ ПАЛЬЧИКИ»

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара.

Для глазировки: 200 г меда.

Для фритюра: $^1/_2$ стакана растительного масла.

Замесить тесто из муки и взбитых с сахаром яиц. Раскатать из него пласт толщиной 1 см, разрезать его на полоски длиной 5–6 см. Полоски обвалять в муке и придать им форму пальчиков. Обжарить изделия во фритюре. Готовые пальчики смазать теплым медом.

ПЫШКИ ПО-ТУРКМЕНСКИ

Для теста: 2 кг муки, 1 ч. ложка дрожжей, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли.

Для фритюра: 2 стакана растительного масла.

Из муки, воды, сахара, дрожжей и соли замесить тесто. Накрыть его салфеткой и дать постоять 1–1,5 ч. Затем раскатать пласт толщиной 1–1,5 см и нарезать его в виде ромбиков размером 2,5–3 см. Куски теста обжарить в кипящем жире. Вынуть шумовкой, разместить на сито, затем посыпать сахарной пудрой.

САМСА С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Для теста: $2\,^1/_2$ стакана муки, 50 г сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г молотого миндаля, 50 г сахара, 2 ст. ложки апельсинового сока.

Для смазывания: 50 г меда.

Для фритюра: 4–5 ст. ложек оливкового масла.

В просеянную муку положить соль и размягченное масло. Растереть тесто между ладонями и, понемногу добавляя воду, вымесить его до получения однородной массы.

Разделить тесто на несколько частей, накрыть кухонным полотенцем и оставить на 30 мин.

Приготовить начинку: смешать миндаль, сахар и апельсиновый сок.

Тесто тонко раскатать, нарезать полосками шириной 5–6 см. Отрезать у каждой полоски один край по косой, положить на получившийся треугольник по 1 ч. ложке начинки, сложить треугольник вдвое, защипнуть края и обжарить в оливковом масле с обеих сторон. Готовую самсу смазать медом.

САНЗА ПО-КИРГИЗСКИ

Для теста: *2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 4 ст. ложки густой сметаны, 1/4 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки соли.*
Для фритюра: *растительное масло.*

Муку перемешать с содой. Смешать сметану, яйца, сахар и соль. Масло растереть и небольшими порциями добавить яично-сметанную смесь, затем ввести муку и быстро замесить тесто. Тесто разрезать на кусочки величиной с грецкий орех. Кусочки продавить пальцем и раскатать сначала на пальце, а потом на ладони до длинной тонкой баранки, которую завернуть восьмеркой, кренделем или любой другой формой. Изделия обжарить в жире.

ХВОРОСТ КУШ-ТИЛИ

Для теста: *4 стакана муки, 5 яиц, 1/2 стакана молока или воды, 1 ч. ложка коньяка или водки, 1 ч. ложка соли.*
Для фритюра: *2 стакана растительного масла.*
Для глазировки: *3 ст. ложки сахарной пудрой, 100 г меда.*

Просеянную муку собрать горкой, сделать углубление и влить в нее смесь из яиц, молока, соли и коньяка. Замесить тесто. Выдержать его в течение 30–40 мин. для набухания. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см и нарезать ромбовидными кусочками. Обжарить изделие во фритюре. Подрумянившийся хворост вынуть, выложить на салфетку, чтобы стек жир. Полить медом или посыпать сахарной пудрой.

ХВОРОСТ УРАМА

Состав и количество ингредиентов точно такое же, как и в предыдущем рецепте.

Различие хвороста урама от куш-тили заключается в том, что тесто после раскатки надо разрезать на полоски шириной 5–6 см и длиной 45–50 см. Затем каждую полоску свернуть в рулон и обжарить во фритюре. Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.

ЧАК-ЧАК ПО-ТАТАРСКИ

Для теста: *2 стакана муки, 7 яиц, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка 9 %-ного уксуса, 1/2 ч. ложки соли.*
Для пропитки: *350 г меда, 100 г сахара.*
Для жарки: *2/3 стакана растительного масла.*

Муку собрать горкой, сделать углубление и влить туда слегка взбитые с солью яйца. Соду загасить уксусом и добавить в яичную смесь, смешать с мукой и замесить крутое тесто. Оставить тесто на 30 мин. для набухания. Затем раскатать пласт толщиной 2–3 мм, разрезать его на полоски шириной 2–2,5 см. Полоски нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле до светло-золотистого цвета. Изделие извлечь из фритюра и удалить лишний жир.

Мед уварить с сахаром до густого состояния.

Обжаренное тесто перемешать с медовым сиропом и выложить на смоченный водой поднос или блюдо, придав изделию различную форму, например в виде пирамиды.

ХВОРОСТ МЕДОВЫЙ

Для теста: 3 стакана муки, 5 яиц.
Для глазировки: 300 г меда, $^1/_2$ стакана воды.
Для фритюра: 1 стакан растительного масла.

Взбить яйца, добавить муку и замесить крутое тесто. Затем раскатать его в тонкий пласт и нарезать узкими полосками, которые свернуть в рулеты и обжарить во фритюре.
Для сиропа мед растворить в горячей воде и довести до кипения.
Готовое изделие обмакнуть в горячий медовый сироп и глазированное изделие выложить на блюдо.

ЧАК-ЧАК СРЕДНЕАЗИАТСКИЙ

Для теста: 3 $^1/_2$ стакана муки, 6 яиц, $^1/_2$ стакана молока или воды, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки коньяка или водки, $^1/_2$ ч. ложки соли.
Для пропитки: 100 г меда, 2 ст. ложки сахара.
Для фритюра: 250 г жира или растительного масла.
Для посыпки: 50 г мака или ядер любых орехов.

Яйца растереть с сахаром и маслом. Эту смесь развести холодным некипяченым цельным молоком, добавить соль, коньяк, муку и замесить крутое тесто. Тесто раскатать на пласты толщиной 0,4 см и нарезать на полоски шириной 0,4 см. Каждую полоску закатать в круглые жгуты и нарезать поперек круглыми шариками. Поместить шарики в кипящий жир и обжарить их в течение 7—8 мин. до светло-желтого цвета. Шумовкой вынуть изделия и разместить их на сито на 5—6 мин., чтобы стек лишний жир.
Приготовить пропитку: мед хорошо прокипятить, добавить сахар и уварить до густоты тягучего сиропа.
Поджаренные шарики посыпать маком или размолотыми орехами и залить сиропом. Хорошо перемешать и выложить тонким слоем в форму или на смазанное жиром

блюдо в виде прямоугольника. Дать остыть, нарезать квадратиками или ромбиками размером 3×4 см. Готовые изделия уложить на блюдо горкой.

ЧАК-ЧАК ПО-УЗБЕКСКИ

Для теста: 2 $^1/_2$ стакана пшеничной муки, $^1/_2$ ч. ложки соды, 7 яиц, $^1/_2$ ч. ложки 9 %-ного уксуса, $^1/_2$ ч. ложки соли.
Для сиропа: 360 г меда, 100 г сахара.
Для фритюра: $^2/_3$ стакана растительного масла.

Из муки, яиц, соли и погашенной уксусом соды замесить тесто. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 20—30 мин. Готовое тесто раскатать на посыпанном мукой столе в пласт толщиной 2—3 мм. Разрезать на полоски шириной 2—2,5 см. Полоски наложить друг на друга, нарезать соломкой и обжарить во фритюре.
Мед уваривать с сахаром до пробы на мягкий шарик.
Обжаренное тесто выложить в широкую посуду и полить горячим сиропом, энергично перемешивая. Готовый чак-чак поместить на смоченный холодной водой поднос и придать какую-нибудь форму (круглую, овальную, пирамиду).

ЧАХОЛДАК (ЛЕПЕШКА)

2 стакана муки, 8 ст. ложек молока, 4 ст. ложки топленого масла, 3—4 яйца, 4 ч. ложки маргарина, 4 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

В теплом молоке растворить соль и сахар, добавить яйцо и муку, замесить сдобное тесто. В конце замеса ввести размягченный маргарин. Оставить тесто в теплом месте на 1 ч для набухания. Затем разделать его на небольшие куски и раскатать в лепешки. Обжарить на топленом масле с обеих сторон.
Подать с медом или джемом.

ВЫПЕЧКА ИЗ СДОБНОГО И ЛАПШЕВОГО ТЕСТА

ГАТА (СЛАДКИЙ СДОБНЫЙ ПИРОГ) АРЦАХСКАЯ

Для теста: *5 стаканов муки, 1 стакан воды, маленький пакетик сухих дрожжей, 5 яиц, 200 г топленого масла, $^{2}/_{3}$ стакана сахара, $^{1}/_{4}$ ч. ложки ванилина, 1 ч. ложка соли.*
Для начинки: *350 г топленого масла, 300 г сахарной пудры, $^{2}/_{3}$ стакана муки.*
Для прослойки: *200 г сливочного масла.*
Для смазывания: *1 яйцо.*

Приготовить опару (см. рецепт «Пилита», с. 25).
Приготовить тесто: в отдельной посуде растереть размягченное масло в течение 10 мин., добавить сахар, яйца, соль, ванилин и продолжать растирать до получения однородной массы. Растертую однородную смесь ввести в готовую опару и вымесить все в течение 5 мин. Затем, постепенно подсыпая остальную муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 35–40 мин.
Приготовить начинку: растереть масло с сахарной пудрой, добавить муку и все тщательно растереть до получения однородной массы.
Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, слегка вымесить и разделить на шарообразные куски приблизительно по 250 г. Каждый кусок раскатать толщиной 5–6 см, поверхность смазать растопленным маслом и положить начинку. Края соединить, перевернуть на

обратную сторону и слегка раскатать до толщины в 1,5–2 см. Готовые лепешки положить швом вниз на смазанный жиром противень, сверху смазать желтком, нанести узоры, проколоть в нескольких местах вилкой дырочки и испечь в горячей духовке в течение 30–35 мин.

ГАТА ЕРЕВАНСКАЯ

Для теста: *5 стаканов муки, 1 стакан воды, 7 г дрожжей свежих или $^{1}/_{2}$ пакетика сухих, 100 г топленого масла, соль по вкусу.*
Для начинки: *400 г топленого масла, 400 г сахарной пудры, 100 г муки.*
Для прослойки: *200 г топленого масла.*
Для смазывания: *1 яйцо.*

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, муку, все тщательно перемешать, добавить размягченное масло и замесить безопарное тесто. Накрыть его полотенцем и поставить для подъема в теплое место на 30–35 мин.
Приготовить начинку: масло растереть с мукой, добавить сахарную пудру и все тщательно растереть до получения однородной рассыпчатой массы.
Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на куски шарообразной формы. Каждый кусок раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм, смазать маслом, затем сложить пласт теста вдвое, раскатать его и опять смазать маслом. Повторить эту операцию 4–5 раз. Слоеное тесто свернуть в рулет и разрезать на куски. Каждый кусок раскатать в круглую лепешку. В центр положить начинку, края лепешки защипить и придать изделию круглую форму. Толщина гаты должна быть 1,5–2 см.
Положить лепешку швом вниз на смазанный маслом противень, смазать желтком, проколоть в нескольких местах дырочки и испечь в горячей духовке в течение 30–35 мин.

КАТЛАМА (СЛОЕНЫЙ ПИРОГ) С МАКОМ ПО-ТАТАРСКИ

Для теста: *4 стакана муки, 2 ч. ложки сахарной пудры, 2 яйца, 1 стакан воды, $^1/_2$ ч. ложки соли.*
Для прослойки: *200 г сливочного масла.*
Для начинки: *3 стакана мака, 1 $^1/_2$ стакана сахара.*
Для смазки: *1 яйцо.*

В посуду влить воду, растворить сахарную пудру, соль, яйцо и быстро перемешать с просеянной мукой до получения однородного крутого теста. Накрыть тесто кухонным полотенцем и оставить на 1 ч. Готовое тесто разделить на 10 частей и раскатать в лепешки толщиной около 2 мм. Из этого количества получится два пирога. Одну лепешку положить на смазанный маслом противень. Середину лепешки смазать распущенным маслом и посыпать маком и сахаром. Края лепешки смазать яйцом. На мак положить вторую лепешку. И так складывать слоями мак и тесто, пока не будут сложены 5 лепешек. Верхнюю лепешку смазать яйцом, сделать 3–5 проколов и испечь в течение 20–30 мин. при температуре 190–220 °С.

НАН (БУЛОЧКА) БАРДИНСКИЙ

Для теста: *2 $^1/_2$ стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 8 яиц, $^1/_2$ стакана молока, 50 г цукатов, 100 г изюма, 50 г любых орехов, $^1/_2$ ч. ложки соды.*
Для помады: *1 стакан сахара, 8 ст. ложек воды, пищевой краситель розового цвета.*

Масло с сахарной пудрой растереть добела. В отдельной посуде сбить охлажденные яичные белки со щепоткой соли до образования устойчивой пены. Желтки растереть до белого состояния. В кастрюле смешать перетертое масло, взбитые белки и желтки, раздробленные ядра орехов, изюм, цукаты, молоко и соду. Вымесить все в течение

10–12 мин. Затем небольшими порциями добавить муку и всю массу вымесить еще 5–10 мин. Из теста сформировать небольшие булочки, поместить их на сухой противень, слегка придавить сверху, смазать яйцом и испечь при температуре 180–200 °С в течение 20–25 мин. После остывания, но еще в теплом виде глазировать изделие помадой (технология изготовления помады приведена в предисловии).

НАН БУХАРСКИЙ

2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 75 г сливочного масла, $^3/_4$ стакана изюма и цукатов, 2 яйца, 80 г сметаны, 2 ст. ложки любых жареных орехов, $^1/_4$ ч. ложки соды.

Масло растереть с сахарной пудрой в течение 2–3 мин., добавить сметану, яйца, орехи, промытый изюм, цукаты, все хорошо перемешать. Добавить перемешанную с содой муку и в течение 1–2 мин. вымесить тесто, из которого сформировать небольшие булочки. Изделия поместить на застеленный промасленной бумагой противень и испечь печенье в течение 15–20 мин. при температуре 180–200 °С.

ПИРОЖКИ С ХУРМОЙ ПО-ТУРКМЕНСКИ

Для теста: *1 кг муки, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли.*
Для начинки: *2,5 кг хурмы, 1 стакан сахара.*
Для смазки: *1 яйцо.*

Просеянную муку собрать горкой, сделать в ней углубление и влить туда молоко с солью, вбить яйцо и замесить крутое, но эластичное тесто. Тесто накрыть полотенцем и оставить для расстойки на 30–40 мин.

Для начинки хурму промыть, срезать плодоножки, удалить косточки и ошпарить кипятком. Затем плоды мелко нарезать, добавить сахар и все перемешать.
Тесто разделить на небольшие шарики, каждый из них раскатать в кружок, положить на одну из половинок начинку, другой закрыть и сформировать пирожок в виде полумесяца. Смазать каждое изделие взбитым яйцом. Испечь при температуре 220 °С.

ШАКЕР-ЧУРЕК (СЛАДКАЯ БУЛОЧКА)

Для теста: 3 $^1/_2$ стакана муки, 250 г топленого масла, 300 г сахарной пудры, 1 яйцо, ванилин, соль по вкусу.
Для посыпки: 100 г сахарной пудры.

Масло взбить с сахарной пудрой в течение 25–30 мин., постепенно добавлять яичный белок. Муку просеять, собрать горкой, сделать углубление в виде воронки и положить масляно-сахарную смесь, ванилин, соль. Все тщательно растереть и замесить крутое тесто. Поместить тесто на 30 мин. в холодное место. После этого из теста сформировать шарики весом 60–75 г и уложить их на противень, покрытый бумагой для выпечки. Каждый чурек смазать желтком и выпечь при температуре 180 °С в течение 25–30 мин. После охлаждения посыпать сахарной пудрой.

РУЛЕТЫ, ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ

БИСКВИТ ПЕРСИКОВЫЙ

Для теста: 6 ст. ложек муки, 6 яиц, 5 ст. ложек сахарной пудры, 1 стакан сахара, 1 стакан кураги, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 ч. ложка сливочного масла.
Для начинки: 5 ст. ложек персикового джема.

Отделить белки от желтков. Взбить желтки с сахаром и добавить их в муку, перемешать. Влить немного воды, положить предварительно замоченную и нарезанную курагу и измельченные орехи. Все перемешать, выложить на смазанный маслом противень и испечь бисквит в умеренно разогретой духовке в течение 15–20 мин. Бисквит вынуть, поверхность его смазать персиковым джемом, сверху выложить взбитые с сахарной пудрой яичные белки и снова поставить бисквит в умеренно разогретую духовку на 3 мин. Бисквит охладить, нарезать на кусочки и подать на стол.

БИСКВИТ «ТАШКЕНТСКИЙ»

2 ст. ложки пшеничной муки, 10 яиц, 1 лимон, 1 стакан сахара, 1 стакан манной крупы, 1 ст. ложка маргарина.

Отделить желтки от белков. Взбить в пену яичные белки. Желтки растереть с сахаром. Соединить взбитые белки

с растертыми желтками, добавить измельченную лимонную цедру и манную крупу. Тесто выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и испечь бисквит в предварительно разогретой духовке в течение 30 мин. при температуре 200 °С. Готовность бисквита проверить при помощи деревянной палочки. Испеченный бисквит остудить и нарезать прямоугольными кусочками.

МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ КЛУБНИЧНЫЕ

Для теста: *$2^1/_3$ стакана муки, 250 г топленого масла, 200 г сахара, 100 г манной крупы, 100 г миндаля.*
Для крема: *300 г сливочного масла, 300 г сгущенного молока, 2 ч. ложки клубничного сиропа, 1 пакетик ванильного сахара.*
Для посыпки: *50 г ядер грецких орехов, $^1/_2$ ч. ложки молотой корицы.*
Для смазывания: *2 ч. ложки сливочного масла.*
Для украшения: *100 г клубники.*

Размягченное масло положить в кастрюлю, добавить сахар и все взбить до образования пенистой беловатой массы. Добавить просеянную муку, манную крупу и молотый миндаль. Замесить тесто и поместить его в прохладное место на 1 ч. Затем разделать его на кусочки размером с куриное яйцо и сформировать шарики. Придать изделиям коническую форму с плоским основанием, верх каждого посыпать молотыми грецкими орехами и корицей, поместить их на смазанный сливочным маслом противень. Испечь пирожные в умеренно разогретой духовке в течение 10–12 мин., затем охладить, выложить на блюдо, полить кремом. Каждое пирожное украсить клубникой.
Для приготовления крема сливочное масло размягчить, взбить, добавить сгущенное молоко, клубничный сироп и ванильный сахар. Смесь взбить миксером до получения густой пышной массы.

МЕТЛУФ (ТРУБОЧКИ) СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Для теста: *2 стакана муки, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 4–5 ст. ложек молока.*
Для начинки: *250 г 30%-ных сливок, 100 г сахарной пудры.*
Для смазки: *1 ч. ложка топленого масла.*
Для посыпки противня: *2 ч. ложки манной крупы.*

Приготовить жидкое тесто: растереть яйца с сахарной пудрой, добавить муку и влить молоко. Тщательно размешать, чтобы не было комочков.
Смазать маслом противень, посыпать манкой и разлить на его поверхности маленькие блинчики диаметром 10 см. Испечь их в сильно разогретой духовке в течение 2–3 мин. Готовые блинчики снять с противня и свернуть трубочками. Когда трубочки остынут, наполнить их взбитыми с сахарной пудрой сливками, положить в прохладное место на 30 мин. и подать на стол.

РУЛЕТ МИНДАЛЬНЫЙ

Для теста: *$2^1/_2$ стакана муки, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, $^1/_2$ пакетика разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г сливочного маргарина, 200 г творога.*
Для начинки: *1 ст. ложка топленого масла, 1 стакан абрикосового джема, 2 ст. ложки изюма, $^1/_2$ стакана измельченного миндаля.*
Для посыпки: *$^1/_2$ ч. ложки молотой корицы, сахарная пудра по вкусу.*
Для украшения: *1 апельсин или мандарин.*

В глубокую миску всыпать просеянную муку, собрать горкой и сверху сделать углубление в форме воронки, влить туда яйца, молоко, добавить сахар и вымесить тесто в течение 10 мин. Затем добавить разрыхлитель, ванильный

сахар, творог и растопленный маргарин. Массу тщательно вымесить и положить в прохладное место на 2 ч.
Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, смазать топленым маслом и абрикосовым джемом, разложить изюм и миндаль. Свернуть рулет и испечь его в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 25 мин. Готовый рулет остудить, посыпать сахарной пудрой, перемешанной с корицей, и разрезать на кусочки. Кусочки рулета красиво расположить на блюде и украсить дольками мандарина.

ТОРТ «ВОСТОЧНЫЙ ЗЕФИР»

Для основы торта: 1 кг готового зефира, 500 мл 30 %-ных сливок, 4 ст. ложки сахарной пудры.
Для начинки: 2 апельсина, 500 г клубники, 1 стакан грецких орехов.
Для пропитки: сироп из любого варенья кисло-сладкого вкуса.
Для посыпки: 100 г шоколада.

Миксером взбить сливки с сахарной пудрой. Орехи измельчить. Апельсин очистить, тщательно убрать белую прослойку, так как она может придать торту горьковатый вкус, затем нарезать тонкими дольками. Клубнику нарезать четвертинками. Зефир разделить на половинки, часть половинок нарезать тонкими дольками. На широкое плоское блюдо уложить первый слой из целых половинок зефира, покрыть его взбитыми сливками, сверху посыпать орехами, разложить четвертинки клубники и полить небольшим количеством сиропа из варенья. Далее идет слой нарезанного тонкими дольками зефира, слой взбитых сливок, грецкие орехи, слой клубники, несколько ложек сиропа из варенья и т. д., высота торта определяется произвольно. Последний слой вареньем не поливать, а поверх орехов уложить дольки апельсина,

покрыть все оставшимися сливками и посыпать тертым шоколадом. Поставить торт в морозильную камеру холодильника на 30 мин., затем вынуть и оставить на ночь на верхней полке холодильника. Подавая на стол, украсить дольками клубники.

РУЛЕТ ОРЕХОВЫЙ

Для теста: 2 $^1/_2$ стакана муки, 175 г сметаны, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.
Для начинки: 200 г грецких орехов, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка меда, $^1/_2$ ч. ложки молотой корицы.
Для смазки: 1 яичный желток.

Размягченное масло взбить миксером в течение 15 мин. Добавить сметану, муку, соль, все перемешать и выложить тесто на стол.
Для начинки размолотые орехи перемешать с сахаром, медом и корицей.
Тесто разделить на небольшие порции и раскатать в форме круга толщиной 5 мм, присыпая его мукой, чтобы не прилипало. Затем ровным слоем положить начинку и закатать тесто в форме рулета. Поверхность смазать яичным желтком и испечь на противне, покрытом бумагой для выпечки, в течение 30–35 мин. при температуре 190–200 °С.

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ

Для теста: 1 $^1/_2$ стакана муки, 200 г сливочного масла или сливочного маргарина.
Для начинки: 400 г творога, 6 яиц, 1 стакан сахара.

Охлажденное масло порубить с мукой до мелких крупинок (или быстро растереть между ладонями). В сковороду с толстым дном насыпать $^1/_2$ масляно-мучной смеси так, чтобы равномерным слоем покрыть дно. Затем положить

начинку из смешанных творога, яиц и сахара. Поверх творожной массы равномерным слоем насыпать вторую половину масляно-мучной смеси. Испечь торт при температуре 220–250 °С в течение 30–40 мин. до светло-золотистого цвета. Охлажденный торт аккуратно вынуть на блюдо и разрезать на кусочки.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ

Для теста: *2 1/2 стакана муки, 2/3 стакана манной крупы, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 1/4 ч. ложки соли.*

Для крема: *100 г сливочного масла, 4 яйца, 200 г молотого миндаля, 1/2 стакана сахара.*

Для посыпки противня: *2 ч. ложки манной крупы.*

Для украшения: *ягоды клубники, 1 банан, 1 апельсин, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Для пропитки: *свежевыжатый сок 1 лимона.*

Для приготовления теста муку смешать с манной крупой и всыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление и влить туда растопленное масло, добавить ванилин, сахар и соль. Постепенно вливая стакан воды, замесить тесто и на 1,5–2 ч поместить в холодное место. Затем раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см. Уложить в смазанную маслом и посыпанную манной крупой форму и испечь корж при температуре 200 °С в течение 10 мин.

Для приготовления крема смешать миндаль, яйца, размягченное до консистенции густой сметаны масло, сахар и все взбить до получения однородной массы.

Готовый корж остудить, смазать кремом и вновь поставить в духовку на 15 мин.

Готовый торт сбрызнуть соком лимона, украсить фруктами, посыпать сверху сахарной пудрой и поставить в прохладное место на 2–3 ч, после чего подать на стол.

ШАКЕРБУРА (ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ)

Для теста: *1 кг муки, 250 г топленого или сливочного масла, 200 г молока, 2 яйца, 50 г сметаны, пакетик сухих дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *1 кг орехов (фундука, миндаля или грецких орехов), 1 кг сахара, кардамон по вкусу.*

В теплое молоко добавить дрожжи и соль. Смешать с просеянной мукой, яйцами, маслом и сметаной. Замесить тесто и поставить в теплое место на 1,5 часа. Когда тесто поднимется, размять его и тонко раскатать толщиной 2 мм. Большой чашкой вырезать из теста кружки.

На половинку кружка положить начинку, ее должно быть много, чтобы печенье получилось пухленьким. Второй половинкой закрыть начинку и защипить края косичкой. Нанести на поверхность рисунок, похожий на елочку. Это можно сделать при помощи кондитерских щипцов или десертного ножа. Испечь печенье в горячей духовке в течение 25–30 мин.

Для начинки орехи поджарить, затем протереть между полотенцами, чтобы отшелушить кожуру (для избавления от горького вкуса). Орехи размолоть, смешать с сахаром, добавить молотый кардамон. **Помните:** соотношение орехов и сахарного песка всегда пятьдесят на пятьдесят, нарушение этой пропорции приводит к ухудшению вкуса изделия.

ХАЛВА

АК-ХАЛВА (БЕЛАЯ ХАЛВА) ПО-ТУРКМЕНСКИ

5 ст. ложек муки, 4 стакана сахара, 1 стакан воды, $^1/_2$ стакана ядер орехов или миндаля, 1 ч. ложка лимонной или уксусной кислоты, 1 ст. ложка растительного масла.

Из сахара и воды сварить сироп. Перед окончанием варки добавить в него немного лимонной кислоты, муку, а также измельченные орехи. Готовую массу вылить на смазанный маслом металлический поднос. После охлаждения нарезать квадратными или ромбическими кусочками и подсушить на воздухе.

АРИШТА-ХАЛВА ПО-АРМЯНСКИ

1 кг муки, $^3/_4$ стакана сахара, 600 г меда, 4 ст. ложки топленого масла, 10 желтков яиц, 20 белков яиц.

Яичные белки взбить с сахаром, а желтки растереть с сахаром. Затем их соединить, всыпать просеянную муку и тщательно все вымесить в течение 20–25 мин. Готовое тесто постепенно (частями) выложить на стол и раскатать как можно тоньше, нарезать в виде лапши, пересыпать мукой и поджарить в кипящем масле. Затем откинуть на сито, чтобы масло стекло. В широкой посуде нагреть мед до кипения. Опустить в кипящий медовый сироп

поджаренную лапшу, откинуть на блюдо и нарезать квадратными кусочками.

ГРИС-ХАЛВА

2 стакана манной крупы, $^3/_4$ стакана рафинированного растительного масла, 100 г сливочного масла, 3 $^1/_2$ ложки сахарной пудры, $^1/_2$ ч. ложки молотой корицы, 2 $^1/_2$ стакана сахара, 5 стаканов воды, свежевыжатый сок и цедра 2 лимонов.

Сахар растворить в кастрюле с водой, довести до кипения, добавить мелко натертую цедру лимона и сварить сироп при слабом кипении в течение 5 мин. В глубокой сковороде разогреть масло, всыпать манную крупу и, помешивая, обжарить ее на слабом огне до золотистого цвета. Затем к поджаренной муке добавить размягченное сливочное масло и горячий сироп. Снова все перемешать, накрыть крышкой и проварить в течение 10–15 мин. Готовую халву разлить в формочки, дать остыть и перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой и корицей.

РЕШИД-ХАЛВА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

1 $^1/_3$ стакана муки, 2 яичных желтка, 8 яичных белков, 600 мл растительного масла, $^3/_4$ стакана меда, $^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, $^1/_3$ ч. ложки молотой корицы.

Отделить яичные желтки от белков. Взбить яичные желтки в течение 10–15 мин. Белки взбить в течение 15–20 мин. Затем осторожно соединить взбитые белки с желтками и постепенно ввести просеянную муку, продолжая взбивать массу в течение 20–25 мин. при температуре 18–20 °С. Полученную массу выложить на стол, разделить на небольшие порции и раскатать в тонкие лепешки.

Сложить лепешки друг на друга, пересыпая мукой, чтобы не слелились, и разрезать по диаметру пополам. Каждую стопку свернуть по ширине в трубочку, нарезать лапшой и рассыпать по посыпанному мукой столу в один слой, чтобы лапша подсохла и не слипалась. В сковороде разогреть масло, всыпать подсохшую лапшу и поджарить ее в течение 5–7 мин. до появления светло-золотистого цвета. Готовую лапшу вынуть шумовкой на сито или дуршлаг, чтобы стекло масло.

Сварить медовый сироп: соединить мед с сахаром и проварить все на медленном огне в течение 20–30 мин.

Обжаренную лапшу выложить на металлический поднос или противень, залить сиропом и разровнять поверхность при помощи смоченной в холодной воде скалки. Разрезать на кусочки различной формы и поставить в холодное место для охлаждения. Готовую халву посыпать смесью сахарной пудры с корицей.

ХАЛВАЙТАР (ЖИДКАЯ ХАЛВА)*

1 стакан пшеничной муки, 3 1/2 ст. ложки топленого масла или перетопленного бараньего жира, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 2/3 стакана ядер любых орехов, ванилин на кончике ножа.

В глубокой посуде перекалить жир или масло, охладить его, всыпать муку и, размешивая, вновь поставить на огонь. На маленьком огне, тщательно перемешивая, чтобы не было комочков, обжарить до тех пор, пока мука не приобретет коричневый оттенок (но не подгорит!). Сахар растворить в горячей воде, влить его в жиро-мучную смесь и прокипятить на слабом огне, все время помешивая, до густоты сметаны. Незадолго до готовности

* *Халвайтар* — это жидкая халвоподобная смесь. В разных районах Средней Азии ее делают различной консистенции, разводя различным количеством воды.

в халвайтар добавить измельченные орехи, а после готовности — ванилин. Подать горячим в пиалах или порционных вазочках с чаем.

ХАЛВА КУНЖУТНАЯ

1 ст. ложка муки, 2 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 100 г миндаля, 30 г кунжута, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, 1 ст. ложка растительного масла.

В горячей воде растворить сахар и сварить густой сироп, добавив в конце варки лимонную кислоту. В горячий сироп всыпать муку, кунжут, измельченный миндаль и все тщательно вымесить. Эту массу выложить на смазанный маслом и посыпанный кунжутом поднос. Халве придать желаемую форму, сверху украсить орехами и охладить.

ХАЛВА МАННАЯ С ИЗЮМОМ И СПЕЦИЯМИ

1 стакан манной крупы, 2 стакана воды, 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки светлого изюма без косточек, цедра 1 апельсина, 5 ст. ложек топленого масла, 2 ст. ложки очищенного миндаля, по 1/4 ч. ложки молотых гвоздики, шафрана и корицы, 1 ч. ложка молотого кардамона.

В толстостенную кастрюлю с теплой водой всыпать сахар, гвоздику, корицу, кардамон, шафран и мелко натертую апельсиновую цедру и все проварить, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара. Затем увеличить огонь, но как только сироп закипит, огонь уменьшить и все прокипятить в течение нескольких минут. Готовый сироп процедить сквозь сито, добавить промытый изюм, закрыть сироп крышкой и оставить на некоторое время.

В глубокой сковороде или сотейнике на слабом огне нагреть масло, добавить манку и, постоянно помешивая, прожарить ее в течение 10 мин., пока крупа не разбухнет и не

приобретет золотистый оттенок. Затем снять посуду с огня и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой влить сироп. Вновь поставить кастрюлю на очень слабый огонь и, не прекращая помешивать, сварить халву в течение 10 мин., пока крупа не впитает всю жидкость. Когда халва немного остынет, подать ее на стол в десертных тарелочках, украсив миндалем. При необходимости можно слегка подогреть халву, подержав кастрюлю на водяной бане.

ХАЛВА-ЛАВЗ ПО-ТАДЖИКСКИ

1 стакан муки, 5 стаканов сахара, $^1/_2$ ч. ложки лимонной кислоты, 1 стакан воды, $^1/_2$ ст. ложки жира для смазки, ванилин или фруктовая эссенция по вкусу.

В горячей воде растворить сахар, сварить сироп до плотной консистенции, в конце варки добавить лимонную кислоту и эссенцию. Карамельную массу выложить на смазанный жиром большой поднос или стол с крышкой из нержавеющей стали. В теплом виде карамельную массу тщательно промять, соединяя с просеянной мукой. Полученную халву разделить на 2–3 части, одну из которых подкрасить в красиый или другой цвет. Отдельные части раскатать в пласты и соединить. Трехслойную или двухслойную халву нарезать кусочками различной формы, уложить на противень и охладить.

ХАЛВА МАННАЯ С КАРАМЕЛЬЮ

1 стакан манной крупы, 2 $^1/_2$ стакана молока, 1 $^1/_2$ стакана сахара, 200 г сливочного масла, 1 $^1/_2$ ст. ложки изюма без косточек, 2 ч. ложки натертой апельсиновой цедры, сок 1 апельсина.

Вскипятить молоко. В другую кастрюлю всыпать сахар и растопить его на слабом огне, постоянно помешивая

деревянной лопаточкой, чтобы не пригорел. Как только расплавленный сахар станет светло-коричневым, уменьшить огонь до минимума и медленно влить его в горячее молоко. Затем перемешать закристаллизовавшийся сахар и снова поставить на слабый огонь на 5–10 мин., чтобы сахар растворился полностью. Затем всыпать в молоко промытый изюм, апельсиновую цедру и влить апельсиновый сок. Все перемешать. В чистой кастрюле растопить масло, всыпать в него манку и обжарить ее в течение 15 мин., помешивая, пока крупинки не станут золотисто-коричневыми. После этого уменьшить огонь до миниимума и медленно влить карамелизованное молоко, все перемешать, чтобы не было комочков, плотно закрыть крышкой и проварить на слабом огне еще несколько минут, пока крупа не впитает жидкость. Готовую халву размешать несколько раз, чтобы она разрыхлилась, выложить на блюдо и подать горячей.

ХАЛВА МОЛОЧНАЯ ПО-КИРГИЗСКИ

Для основы: *1 $^1/_2$ стакана сахара, 1 л воды, 500 мл сгущенного молока, 500 г сливочного масла, лимонная кислота и ванилин на кончике ножа.*

Для дынной подливки: *150 г дыни, 1 стакан сахара.*

В кастрюлю с водой всыпать сахар, довести до кипения, снять пену. Добавить лимонную кислоту и, постоянно помешивая, продолжать варить еще 3–5 мин. После этого сиять кастрюлю с огня и, не прекращая мешать, постепенно ввести размягченное масло и сгущенное молоко. Полученную массу вылить на смазаниый сливочиым маслом противень, разровнять поверхность мокрой ложкой и оставить охлаждаться иа 2 ч. Готовую халву разрезать на крупные кусочки любой формы, выложить на тарелочки, полить горячей дынной подливкой.

Для приготовления подливки дыню очистить от кожицы и семян, нарезать на маленькие кусочки и сложить в кастрюлю, посыпать сахаром и залить водой так, чтобы она только покрыла продукты. Поставить кастрюлю на умеренный огонь и проварить, помешивая и разминая, до получения однородной массы.

ХАЛВА МУЧНАЯ ЖИДКАЯ ПО-ТУРКМЕНСКИ

3 стакана муки, 3 стакана воды, 2 стакана сахара, 100 г топленого масла, 1/2 стакана ядер любых орехов.

В чугунной глубокой посуде на слабом огне растопить масло до появления дымка, всыпать муку и при постоянном помешивании обжарить ее до светло-золотистого цвета. Затем влить заранее приготовленный из сахара и воды сироп и все проварить в течение 4–5 мин. Готовую халву разлить в пиалы или глубокие вазочки, сверху посыпать рублеными орехами. Охладить и подать на стол.

ХАЛВА МУЧНАЯ С ОРЕХАМИ

2 стакана муки, 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 3 ст. ложки топленого бараньего жира или топленого масла, 1/2 стакана очищенных грецких орехов или арахиса.

Орехи обжарить на сухой сковороде, затем растолочь на крупные кусочки. В посуде с толстым дном растопить жир. Постепенно всыпать муку и, постоянно помешивая, обжарить ее до светло-золотистого цвета. Сварить из сахара и воды сироп. Готовый сироп постепенно влить в муку, постоянно ее помешивая. Добавить орехи в получившуюся массу, все тщательно перемешать и вылить халву в тарелки или на противень, разровнять поверхность и охладить. Нарезать на кусочки и подать на стол.

ХАЛВА ОРЕХОВАЯ ПО-АРАБСКИ

2 стакана сахара, 1 стакан очищенного фундука, 4 яичных желтка, 3 ст. ложки крепкого черного кофе, 200 г топленого масла, 1/4 пакетика ванилина.

Фундук обжарить на сухой сковороде, немного остудить и растолочь на крупные куски или разрезать на половинки. Сахар высыпать на чистую сковороду и расплавить на слабом огне. Когда сахар станет коричневым, добавить в него орехи, все перемешать и прогреть 1–2 мин. Выложить полученную массу на влажный противень или доску, охладить и измельчить. Яичные желтки растереть добела с полученным карамелизованным сахаром, добавить кофе и ванилин и сварить на водяной бане до загустения. После этого халву немного охладить, тщательно перемешать с размягченным маслом, выложить в вазочки или на тарелку (в этом случае придать халве какую-нибудь форму) и подать на стол.

ХАЛВА САХАРНАЯ ПО-ТАДЖИКСКИ

2 ст. ложки пшеничной муки, 10 ст. ложек сахара, 2 1/2 ст. ложки воды, 1 ч. ложка топленого масла, 1 ч. ложка лимонного сока или лимонной кислоты на кончике ножа.

В кастрюлю с водой всыпать сахар и довести его до кипения. Добавить лимонный сок и при постоянном помешивании все сварить до образования густой карамельной массы. После этого вылить массу на металлический противень и руками вытягивать массу до появления белого цвета. В отдельной посуде растопить масло и обжарить муку до светло-желтого цвета. Подготовленную муку распределить ровным слоем по горячей растянутой карамельной массе, стараясь

перемешивать их как можно лучше. Затем халву вытянуть в тонкие нити, нарезать небольшими кусочками и свернуть в виде колбасок. Желательно готовить это блюдо в небольшом количестве и сразу же подать на стол. При длительном хранении халва увлажняется и теряет форму.

ХАЛВА ПО-АРМЯНСКИ

3 стакана муки, 200 г топленого масла, 7 ст. ложек меда.

В сковороде распустить масло, всыпать туда просеянную муку, тщательно все перемешать и, не прекращая помешивать, обжарить до образования рассыпчатой массы золотистого цвета. После этого добавить мед, снова перемешать и все прожарить еще 5 мин. Готовую халву выложить на тарелку или поднос, разровнять поверхность мокрой скалкой, остудить и разрезать на небольшие кусочки.

ХАЛВА С МОЛОКОМ ПО-УЗБЕКСКИ

3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка топленого масла, 2 стакана молока, $^1/_2$ стакана сахара.

В глубокой сковороде растопить масло, всыпать муку, тщательно все перемешать и обжарить до светло-коричневого цвета. Добавить немного воды и перемешать, чтобы не было комочков. Вскипятить молоко, опустить в него сахар и перемешивать до полного растворения. Соединить молочный сироп с обжаренной мукой и проварить все на слабом огне до загустения массы. Готовую халву выложить в смазанные маслом формочки и утрамбовать. Когда халва остынет, нарезать ее на порционные кусочки и подать на стол.

ХАЛВА С ВАНИЛЬЮ

1 стакан муки, 1 стакан сахара, $2^1/_2$ стакана воды, 6 ст. ложек топленого масла или топленого бараньего жира, $^1/_3$ ч. ложки ванили.

В кастрюле с толстым дном или в сковороде разогреть жир, всыпать в него, постоянно помешивая, просеянную муку. Продолжая помешивать, обжарить муку до коричневого цвета. Сахар растворить в горячей воде, влить этот сироп в муку и прокипятить на слабом огне до загустения. После этого добавить ваниль, перемешать, выложить халву в вазочки, слегка остудить и подать на стол.

ХАЛВА ФИСТАШКОВАЯ

$1^1/_2$ стакана очищенных фисташек, 1 стакан воды, 2 ст. ложки молока, $^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, $^1/_2$ ч. ложки ванилина.

Фисташки сложить в широкую миску. Залить кипятком и оставить на полчаса. Затем откинуть орехи на сито, чтобы стекла вода, поместить в миксер или кухонный комбайн с металлическими насадками, добавить молоко и измельчить их до пастообразного состояния. Затем добавить сахар и перемешать.
В глубокой сковороде с антипригарным покрытием растопить на медленном огне масло, добавить ореховую пасту и, постоянно помешивая, прожарить массу в течение 15 мин. до ее загустения. Затем всыпать ванилин, перемешать и выложить на смазанный маслом поднос или противень, разровнять поверхность и остудить. Застывшую халву разрезать на небольшие квадратики ножом-пилкой, выложить в вазу и подать на стол.
Эта халва может храниться в холодильнике 2–3 недели.

ДЕСЕРТЫ

АЙВА ДЕСЕРТНАЯ

***Для основы:** 6 плодов айвы, 6 ст. ложек сливочного масла, 6 ст. ложек меда, 200 г очищенного миндаля, 100 г изюма.*

***Для крема:** 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.*

Айву очистить от кожицы и удалить сердцевину. Взбить масло с медом до однородной массы и нафаршировать этой смесью айву. Затем сварить айву на пару в течение 35–40 мин.

Приготовить крем: взбить масло и сгущенное молоко.

В серединку каждой охлажденной айвы поместить начинку из распаренного изюма и размолотых ядер миндаля. Разложить айву на блюде и покрыть кремом.

АЙВА С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

6 плодов айвы средней величины, 20 грецких орехов, 1 ст. ложка меда или 2 ст. ложки сахара.

Айву очистить от пушка, вырезать сердцевину, очистить от семечек, затем окунуть в теплую воду. Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку, перемешать с медом. Наполнить этой начинкой айву и сварить ее на пару в течение 30–35 мин.

ЗЕФИР АБРИКОСОВЫЙ ИЛИ ПЕРСИКОВЫЙ

10–12 абрикосов или 3 персика, 5 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка желатина, 2 яичных белка.

Желатин залить небольшим количеством теплой воды и оставить на некоторое время для набухания. Абрикосы или персики вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками и проварить, помешивая, до мягкости. Готовые фрукты горячими протереть сквозь сито. Яичные белки взбить в крепкую пену, соединить с фруктовым пюре, добавить сахар и набухший желатин, все осторожно перемешать. Затем с помощью кондитерского шприца выложить полученную массу в порционные розетки или креманки, поставить в холодильник и дать застыть.

При подаче зефир полить фруктовым соком или сладким соусом.

ПЕРСИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

1 кг персиков, 450 г ядер грецких орехов, 12 ст. ложек сметаны 20–30 %-ной жирности, 9 ч. ложек сахара.

Персики разрезать пополам, удалить косточку. Сметану взбить с сахаром, смешать с измельченными орехами и начинить полученной смесью половинки персиков. Выложить персики на блюдо и подать на стол.

ПЕРСИКИ С ПЕЧЕНЬЕМ

200 г персикового пюре, 500 г овсяного печенья, $^1/_2$ стакана молока, 500 мл 30 %-ных сливок, 2 $^1/_2$ стакана сахара, 1 персик для украшения, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка лимонного сока.

Овсяные печенья залить молоком, дать печенью пропитаться и затем пропустить через мясорубку. Полученную

массу выложить ровным слоем на блюдо и сбрызнуть лимонным соком. Сверху выложить персиковое пюре, смешанное с ванильным сахаром.

Для получения персикового пюре свежие персики очистить от кожицы, удалить косточку и измельчить персики блендером. Можно использовать готовое консервированное пюре.

Сливки взбить с сахаром и ровным слоем выложить поверх персикового пюре. Десерт поставить в холодное место на 3 ч, затем украсить тонкими ломтиками персика и подать на стол.

ПЕРСИКИ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

8 персиков, 100 г творога, $^1/_3$ стакана сахара, 50 г взбитых сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Творог растереть с сахаром и взбитыми сливками, добавить ванильный сахар. Персики разделить на половинки, каждую из них начинить полученной массой, уложить на блюдо и подать на стол.

СЛАДОСТЬ ИЗ АЙВЫ

1 кг айвы, 1 кг сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 стакан кокосовой стружки.

Айву хорошо промыть, разрезать на четвертинки, положить в кастрюлю, залить водой и сварить в течение 20 мин. Слить жидкость. Промыть вареную айву, удалить сердцевину и натереть на крупной терке, добавить сахар и корицу. Проварить айву на среднем огне в течение 30 мин., помешивая каждые 2–3 мин. Затем максимально уменьшить огонь и варить айву еще в течение 2 ч, часто помешивая, до образования тягучей карамельной массы без жидкости. Лозина готова, когда она легко отделяется от поверхности кастрюли,

так что хорошо видно дно. На противень выложить пергамент, высыпать на него полстакана кокосовой стружки, равномерно распределив по поверхности. Выложить айвовую массу на стружку, выровнять и посыпать сверху оставшейся кокосовой стружкой. Остудить лозину и разрезать на квадратные или ромбические кусочки. Затем поместить в холодильник на 5–8 ч.

СУМАЛАК (ПОВИДЛО ИЗ ПРОРОЩЕННЫХ ЗЕРЕН ПШЕНИЦЫ)*

500 г пшеничного зерна, 2 кг муки, 1 л растительного масла, 10–15 гладких камешков или 10–12 грецких орехов.

Зерно перебрать, промыть в холодной воде, положить в фарфоровую посуду, налить воду так, чтобы она только покрыла зерно, и оставить на 3 дня. За это время оно набухнет и прорастет. После этого слить воду, а зерно разложить толщиной 1–1,5 см на деревянной поверхности и закрыть сверху марлей. Место для проращивания пшеницы необходимо выбрать светлое и теплое, но прямые солнечные лучи на нее не должны попадать. В течение 3–4 дней ежедневно сбрызгивать зерно водичкой.

Когда зеленые побеги достигнут высоты 5–6 см, весь проросший участок нарезать ножом на квадратики 10×10 см и измельчить, а затем обмолоть в ступе или же пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить немного воды, перемешать и процедить через марлю. Полученную белого цвета жидкость (чуть жиже молока) слить в отдельную посуду. К оставшейся массе еще добавить воды, хорошенько перемешать, процедить и получившуюся

* Этот продукт очень полезен для здоровья благодаря большому содержанию токоферола, проявляет целебные свойства: лечит гипертонию, улучшает состав крови, восстанавливает функции желудочно-кишечного тракта, нормализует сон. Не случайно служители культа исламской религии объявили сумалак священной пищей.

жидкость слить в другую посуду. Эту процедуру повторить в третий раз.
В котле прокалить масло и оставить его на час для остывания. Подготовить гладкие камушки для последующей варки сумалака. Для этого их хорошо вымыть и прокипятить. В момент приготовления повидла они на дне котла сильно разогреваются и при перемешивании поднимаются наверх, образуя конвекционное движение, улучшая процесс варки. В остывшее масло всыпать муку и влить жидкость из первой посуды. Тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Положить камушки и поставить на огонь полученную кашицу, довести до кипения, постоянно помешивая. Влить в содержимое котла сок из второй посуды и, как только кипение возобновится, добавить жидкость из третьей посуды. Массу продолжать кипятить, все время помешивая ее деревянной ложкой.
Сумалак кипятить в течение 10–12 ч на небольшом огне. Если вода испарится и он очень загустеет, добавить немного кипятка и продолжать варить до полной готовности — густой коричневого цвета мучной кашицы. Затем котел снять с огня, закрыть крышкой, укутать теплым одеялом и оставить на 8–10 ч. Сумалак едят холодным.

ШАРИКИ ИЗ ДЫНИ

1 дыня весом 2–3 кг, 1 стакан муки.

Дыню промыть, разрезать на 2 части, удалить семена, тонкими слоями снять мякоть, которую уложить в кастрюлю и сварить до образования однородной массы. На сухой сковороде на слабом огне обжарить муку до светло-коричневого цвета и ввести в дынную массу, перемешать и проварить на медленном огне в течение 5–10 мин. Готовую массу охладить, сформировать шарики диаметром 3–4 см и подсушить их на солнце или в духовке при температуре 50–100 °С. Подать к чаю.

ШАРИКИ АРАХИСОВЫЕ

300 г арахиса, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 яичных белка, 2 ч. ложки топленого масла.

Яичные белки взбить, добавить молотый арахис, сахар и все тщательно вымесить. Из полученной массы сформировать небольшие шарики, обвалять их в сахарной пудре. Смазать маслом противень и разложить шарики. Оставить на сутки. На следующий день испечь шарики в разогретой духовке в течение 20–25 мин. при температуре 180 °С. Готовые шарики охладить в прохладном месте в течение 2 ч, после этого подать на стол.

ШАРИКИ МИНДАЛЬНЫЕ

500 г молотого миндаля, 50 г дробленого миндаля для обсыпки, 250 г сахара, 10 яичных белков, 2–3 ч. ложки манной крупы, 1 пакетик разрыхлителя.

Молотый миндаль, сахар и разрыхлитель смешать в глубокой миске, добавить взбитые яичные белки и замесить мягкое тесто. Сформировать из теста шарики величиной с куриное яйцо. Каждый шарик обвалять в дробленом миндале, положить на посыпанный манкой противень и поставить в разогретую до температуры 200 °С духовку на 10–15 мин.

ЯБЛОКИ ПО-ВОСТОЧНОМУ

6 крупных яблок, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, 1/2 стакана ядер любых орехов, 6 ч. ложек любого джема, 100 г сгущенного молока, 100 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа.

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда и сварить в подкисленной лимонной кислотой воде до готовности.

Приготовить крем: взбить масло, постепенно соединяя со сгущенным молоком, в конце взбивания добавить ванилин.
Орехи обжарить на сухой сковороде, охладить и смешать с джемом. Этой начинкой наполнить остывшие яблоки и оформить их кремом.

ЯБЛОКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ИЗЮМА

6 яблок, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 1 ч. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.

У яблок удалить сердцевину. Замочить изюм.
Приготовить начинку: взбить яйцо с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и все перемешать. Добавить во взбитую массу просушенный салфеткой изюм.
Начинить яблоки, выложить их на смазанный оливковым маслом противень и запечь в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 мин. Готовые яблоки, подавая к столу, посыпать сахарной пудрой.

ЯБЛОКИ С СИРОПОМ

6 яблок средней величины, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, $^1/_2$ ч. ложки лимонной кислоты, $^1/_4$ стакана виноградного вина.

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда и отварить в сахарном сиропе, подкисленном лимонной кислотой, в течение 6–8 мин. Плоды вынуть. Сироп процедить и добавить в него вино. Яблоки залить подготовленным сиропом. Поставить в холодильник для охлаждения.
Быстро разваривающие сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в нем до охлаждения.

ЯБЛОКИ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

6 крупных яблок, 1 $^1/_3$ стакана сахара, 300 г творога, 150 г сливочного масла, 3 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка молотого миндаля.

Яблоки очистить от кожицы, не разрезая, удалить картофельным ножом сердцевину. Опустить плоды на 1 мин. в кипящую воду.
Для начинки взбить творог с сахаром и маслом. Разделить получившуюся массу на 2 части. В одну часть положить молотый миндаль, а в другую добавить лимонный сок.
Начинить яблоки начинкой: 3 яблока творожной массой с миндалем, 3 яблока лимонной творожной массой. Разместить красиво на блюде и подать на стол.

СОДЕРЖАНИЕ

Десерты

Издание для досуга

Федотова Ирина Николаевна

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Ведущий редактор *Т. В. Тимофеева*
Редактор *М. Р. Вервальд*
Художественный редактор *А. М. Драговой*
Оформление обложки *А. В. Башлыкова*
Фотосъемка *В. А. Артемов*
Технический редактор *В. А. Артемов*
Компьютерная верстка *Е. Г. Иванов*
Корректор *З. А. Тихонова*

Подписано в печать 18.09.09. Формат 84×108 1/32.
Печать офсетная. Печ. л. 2. Усл.-печ. л. 3,36.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 1256.

ООО «Издательство «АЙРИС-пресс»
129626, г. Москва, пр-т Мира, д. 104.

Отпечатано в ОАО ордена Трудового Красного Знамени
«Чеховский полиграфический комбинат»
142300, г. Чехов Московской области, тел./факс 8(495) 788-74-65, 8(496) 726-54-10.
E-mail: marketing@chpk.ru